

*...il nostro sogno è quello di proporre un menù senza carta e senza scelta...  
...se andate a pranzo o a cena da un amico, sapete già che Vi offrirà quello che gli riesce meglio...*

**per il periodo dal 14 al 25 Ottobre 2021**

# **LO CHEF AURELIO CONSIGLIA**

## **ANTIPASTI**

Sauté di polpo su crema di patate al curry	€ 16,00
Verdure ai ferri con scamorza calda	€ 09,00
Carpaccio di salmone marinato al pompelmo rosa	€ 14,00
Cozze con cipolla rossa e pomodorini	€ 09,00
Antipasto misto di pesce	€ 18,00
Insalatina di mare tiepida	€ 14,00
Tartara di tonno con crema di burrata	€ 16,00

## **PRIMI PIATTI**

Scialatielli con gamberi, zucchine e basilico	€ 14,00
Paccheri con cozze, lupini e pomodorino	€ 14,00
Gnocchetti di patate con pomodorini e scamorza	€ 12,00
Risotto con seppie e prosecco	€ 15,00

## **SECONDI PIATTI**

Controfiletto di manzo alla senape dolce	€ 16,00
Tagliata di tonno al sesamo e cipolle rosse	€ 18,00
Gamberoni ai ferri	€ 18,00
Misto di seppie, calamari e gamberi ai ferri	€ 18,00
Branzino ai ferri	€ 17,00
Orata con cipolle rosse	€ 17,00

## **VINI**

Bianco spumante extra dry	€ 13,00
Sauvignon Collio 2018	€ 18,00
Vino a bicchiere	€ 03,50

**prenotazione consigliata e green pass obbligatorio per pranzo/cena all'interno**